市立図書館

◆図書館の利用がますます便利になりました

図書館の資料が、パソコンやスマートフォンから簡単に検索できます。

①香美市公式ホームページのトップ画面右下にある図書館のバナーをクリック

②パソコン用、スマートフォン・タブレット用の蔵書検索バナーのいずれかをクリック

蔵書検索や、新着資料検索が24時間可能です。

インターネット予約システム（※窓口での事前申請必要）に登録されている方は、ご自身の利用状況の確認や貸出期限の延長、また現在貸出中の資料に予約をかけることもできます。

「読みたかったあの本、あるかな」と思ったら、すぐに検索！

大変便利な機能ですので、ぜひご利用ください。

【問い合わせ先】
本館☎53・0301

◆香北分館の移転のお知らせ

図書館香北分館は11月に、香美市基幹集落センター1階大会議室へ移転します。

これに伴い、香北分館を9月1日から移転準備のため休館します。利用者の皆さんには長い期間にわたりご不便、ご迷惑をおかけしますが、よろしくお願いします。

読書リレー No.013

私のおススメ

香美市立図書館ボランティア
梅津唯さんのオススメ

死ぬこと以外かすり傷
箕輪　厚介　著

『ごちゃごちゃ考える前に働け』著者である彼からのメッセージが随所にちりばめられている。ポジティブな著者の文章を読んでいると、自分自身も前向きに生きていこうと思える。常識にとらわれず、自分の世界を切り開いていく。行動せよと背中を押される1冊です。

Pick Up

博物館のバックヤードを探検しよう！
DK社　編

博物館は、人や地球の歴史が詰まった宝箱。世界中から集められた資料が、調査研究、修復されて展示室に並ぶまで。読んで、見て、博物館に行きたくなる一冊です。

つながり続けるこども食堂
湯浅　誠　著

おいしいご飯があって、こどもにも親にも高齢者にも居場所となっている、各地のこども食堂を紹介。コロナ禍での中止や、多様化する活動にも触れています。

香美市森林環境税活用事業　申し込みいただいた方からの投稿を募集しています！！

かみんぐBABY木のギフト

『木のギフト』お便り紹介

明彩日ちゃん

木の香りがする積木セットを頂きました。さっそく香りをかいだりしゃぶったりして遊んでいます。

もう少し大きくなったら一緒に積木で遊びたいです。

※香美市から木のギフトを受け取られた皆さんからのご感想、写真を募集しています。

投稿者の氏名、写真、写真に映っている方の名前（ペンネームで構いません）、感想を、下記メールアドレスまでお送りください。

『ぷらっとホームMoku』のご協力により、南国市十市パークタウン内で木のギフトを手に取ってご覧いただけるようになりました。　←場所等はこちらをご覧ください

香美市の赤ちゃんに『木のギフト』をプレゼントしています。詳しくは、新生児訪問の際にお渡しするパンフレットまたは、香美市ホームページ内の特設ページをご覧ください。

【問い合わせ先】農林課林政班　☎52－9283　Ｅrinsei@city.kami.lg.jp

▲物部地区公民館事業『陶芸教室』

６月２０日に『大人の陶芸教室』、７月18日に『夏休み親子陶芸教室』を『工房ものべ』で、新型コロナウイルス感染症の予防対策を行い、開催しました。

『大人の陶芸教室』は、陶芸に興味を持った６名の参加があり、参加者から作品作りが楽しかったと好評で、今後も続けていきたいと陶芸サークルに参加者全員が入会しました。

また、夏休みには一足早い開催となった『夏休み親子陶芸教室』は、物部町内外から多数の参加がありました。作業時間は2時間と短い時間でしたが、一輪挿し・皿・置物・ゲームのキャラクター等、それぞれの作品が出来上がり、和やかな時間を過ごしました。子ども達の作品は、個性豊かで微笑ましい出来栄えでした。

７月２３日、県中学校総合体育大会が開催され、鏡野中学校男子剣道部が団体戦で１７年ぶり５度目の優勝を飾りました。また、男子個人戦では、岩城光佑さん（２年生）が準優勝、谷悠汰さん（３年生）がベスト８に入賞しました。

団体として全国大会に出場するとともに、個人では岩城さんが全国中学校剣道大会および四国総体、谷さんが四国総体に出場します。

▲審査する法光院市長と特別ゲストのゆずぼうや

７月１４日、（一社）物部川DMO協議会の主催で香美市産ゆず新メニューレシピの審査会が開催されました。会場は密を避けるためインターネットによるビデオ会議システムを活用してました。会場のひとつとなった市役所には特別ゲストとして、香美市イメージキャラクターのゆずぼうやも登場しました。

ゆずレシピは、同協議会が事務局である**ゆのす新商品開発委員会**（(株)ものべみらい、べふ峡温泉などで組織）の企画で、昨年９月以降、物部産ゆのす（ゆずの果汁）を商品化し、岩手県のスーパーやインターネットなどで、６千本を販売しました。全国から応募のあった３０６レシピから選定した7品を法光院市長ほか７名の審査員が試食し、審査をしました。

最優秀賞には鶏ハム、鹿ハムにゆずのジュレ(ゼリー状にしたもの)を乗せた『ゆのすジュレ』が選ばれ、べふ峡温泉のレストランでメニュー化が予定されています。他のレシピも好評で、ゆのすとワサビのドレッシングをかけたホタテの貝柱とトマトのサラダに、審査員からは「このドレッシングは商品になる」との声が聞かれました。

◀審査されたゆずレシピ